

# Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

## Tortiglioni gorgonzola noci e funghi

Strawberry · Tuesday, October 5th, 2010

### Ingredienti:(4 persone)

- 400 gr tortiglioni
- 50 gr gherigli noce
- 350 gr funghi champignon
- 200 gr gorgonzola
- prezzemolo
- 60 gr burro
- sale pepe

### Preparazione:

pulite i funghi e fateli a pezzetti, mettete il burro a sciogliere in una padella , unite i funghi e fate rosolare per 5 minuti a fuoco alto, tritate le noci e unitele ai funghi, salate e pepate. Cuocete i tortiglioni in acqua salata, scolateli e versateli nella padella con i funghi e le noci, aggiungete il gorgonzola a pezzetti, amalgamate il tutto e cospargete con prezzemolo tritato.

This entry was posted on Tuesday, October 5th, 2010 at 4:09 pm and is filed under [Italiane](#), [Primi](#), [Ricette](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.